مٹن چوپس

اجزاء:

چوپس 1/2کلو

نمک ....1/2چائے کا چمچہ

کالی مرچ ....1/2چائے کا چمچہ

گرم مصالحہ ....1/2چائے کا چمچہ

ادرک لہسن کاپیسٹ ....1چائے کا چمچہ

ہری مرچ کاپیسٹ ....1چائے کا چمچہ

سرکہ ....2کھانے کے چمچے

اُبلی اور کیوبز میں کٹی گاجر.....1عدد

اُبلا اور کیوبزمیں کٹا آلو 1عدد

مٹر 1/2کپ

پھینٹی ہوئی دہی ......4کھانے کے چمچے

چاٹ مصالحہ ....1/2چائے کا چمچہ

کیچپ ....2کھانے کے چمچے

ترکیب:

پھر 4کھانے کے چمچے پھینٹی ہوئی دہی کو 1/2چائے کا چمچہ چاٹ مصالحہ 1/4چائے کا چمچہ نمک اور 1/4چائے کا چمچہ کالی مرچ کے ساتھ مکس کرلیں ۔

اس کے بعد فوائل کو چھ بائے چھ انچ کے اسکوائرز ٹکڑوں میں کاٹ لیں ۔

اب 1چائے کا چمچہ دہی کو مصالحہ کے ساتھ اوپر ڈالیں ۔
ساتھ میں اُبلی اور کیوبز میں کٹی گاجر کے چند ٹکڑے ،
1عدداُبلااور کیوبز میں کٹا آلو اور 1/2کپ مٹر ڈال دیں ۔ اس
کے اوپر 1چانپ ڈالیں اور اچھی طرح سے فولڈ کرلیں ۔

آخر میں اسے اسٹیم کریں یا 15منٹ کے لیے بیک کرلیں ۔

اب فوائل میں گرم گرم سرو کریں۔پہلے 1/2کلو مٹن چوپس کو
1/2چائے کا چمچہ نمک ، 1/2چائے کا چمچہ کالی مرچ
1/2چائے کا چمچہ گرم مصالحہ ، 1چائے کا چمچہ ادرک لہسن
کاپیسٹ ، 1چائے کا چمچہ ہری مرچ کا پیسٹ اور 2کھانے کے
چمچے سرکہ سے 30منٹ کے لیے میری نیٹ کرلیں۔

اب انہیں 2کھانے کے چمچے تیل میں پکائیں ۔ ساتھ ہی 1کپ
پانی ڈال کر اتنا پکائیں کہ وہ تیار ہوجائیں ۔

پھر 4کھانے کے چمچے پھینٹی ہوئی دہی کو 1/2چائے کا چمچہ
چاٹ مصالحہ 1/4چائے کا چمچہ نمک اور 1/4چائے کا چمچہ
کالی مرچ کے ساتھ مکس کرلیں ۔

اس کے بعد فوائل کو چھ بائے چھ انچ کے اسکوائرز ٹکڑوں میں کاٹ لیں ۔

اب 1چائے کا چمچہ دہی کو مصالحہ کے ساتھ اوپر ڈالیں ۔ ساتھ میں اُبلی اور کیوبز میں کٹی گاجر کے چند ٹکڑے ، 1عدداُبلااور کیوبز میں کٹا آلو اور 1/2کپ مٹر ڈال دیں ۔ اس کے اوپر 1چانپ ڈالیں اور اچھی طرح سے فولڈ کرلیں ۔

آخر میں اسے اسٹیم کریں یا 15منٹ کے لیے بیک کرلیں ۔

اب فوائل میں گرم گرم سرو کریں۔

Mutton chops Ingredients:

Chops 1/2 kg

Salt 1/2 teaspoon

Pepper - 1/2 teaspoon

Hot spices 1/2 teaspoon

Ginger Garlic Capsicum - 1 tsp

Green Pepper Capester - 1 tsp

Vinegar 2 tablespoons

Boiled and chopped carrots into cubes - 1 piece

Boiled and sliced potatoes into cubes

Peas ... 1/2 cup

Sprinkled yogurt ... 4 tablespoons

Licking spices 1/2 teaspoon

Ketchup ... 2 tbsp

Synthesis:

Then mix 4 tablespoons of whipped yogurt with 1/2 teaspoon of licking spices, 1/4 teaspoon of

salt and 1/4 teaspoon of black pepper.

Then cut the foil into six-by-six-inch square pieces.

Now top with 1 teaspoon of yogurt with spices. Add a few pieces of boiled carrots, 1 slice of potato and 1/2 cup peas in cubes. Put 1 chop on top of it and fold it well.

Finally steam it or bake for 15 minutes.

Now serve hot in foil. First add 1/2 kg mutton chops 1/2 teaspoon salt, 1/2 teaspoon black pepper 1/2 teaspoon hot spices, 1 teaspoon ginger garlic paste, 1 teaspoon green chilli. Mix the paste and 2 tablespoons of vinegar for 30 minutes.

Now cook them in 2 tablespoons of oil. Add 1 cup of water and cook till ready.

Then mix 4 tablespoons of whipped yogurt with 1/2 teaspoon of licking spices, 1/4 teaspoon of salt and 1/4 teaspoon of black pepper.

Then cut the foil into six-by-six-inch square pieces.

Now top with 1 teaspoon of yogurt with spices. Add a few pieces of boiled carrots, 1 slice of potato and 1/2 cup peas in cubes. Put 1 chop on top of it and fold it well.

Finally steam it or bake for 15 minutes.

Now serve hot in foil.

+92-307-8162003